



Kokos-Schoko-Würfel

ZUBEREITUNGSZEIT

CA. 30 - 45 MIN

BACKZEIT

CA. 35 - 40 MIN

IHR BRAUCHT FÜR DEN TEIG:

- 250 g Butter
- 250 g Zartbitterschokolade
- 75 g Kakaopulver
- 1 EL Löskaffeepulver
- 70 g geriebene Nüsse
- 400 g Zucker
- 100 g brauner Zucker
- 130 g Weizenmehl Type 480 glatt
- 6 Eier
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 2 TL Salz

FÜR DIE GLASUR:

- 300 g Zartbitter- oder Milkschokolade
- 125 g Butter
- Kokosraspel

SO GEHT'S:

Die Eier schaumig schlagen, je länger, desto besser. Danach den Zucker einrühren. Nebenbei am Herd die Schokolade mit der Butter, Löskaffee und dem Kakaopulver schmelzen.

Die restlichen Zutaten zur Ei-Zucker-Mischung geben und gut vermischen. Danach die flüssige Schokolade in den Teig einrühren.

Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen und bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 35-40 min backen. Danach gut auskühlen lassen.

Währenddessen für die Schokoladenglasur die Butter und Schokolade zerkleinert in einer Schüssel unter ständigem Rühren, damit nichts anbrennt und am besten im Wasserbad, erwärmen.

Die ausgekühlte Teigmasse in kleine Quadrate oder Rechtecke schneiden. Wenn die Masse kalt gestellt wurde, lässt sich der Teig am besten formen, da er dann sehr klebrig ist. Jedes Rechteck einzeln in die Schokolade tunken, dann in den Kokosraspeln wälzen und auf einem Backpapier auskühlen lassen.

UNSER TIPP:

Für alle Schwedenbomben-Fans: Ein Teil der Würfel kann auch ohne Kokosraspeln gemacht werden, sehen dann – abgesehen von der Form – den Schwedenbomben ähnlich.